



	Recetas Cui si ne
	8- 10
	90 minutos (aprox.)

50gr de Agua  
50gr de Aceite de Oliva  
90gr de Mantequilla  
450gr de Harina de Fuerza  
25gr de Levadura Fresca  
2 Huevos (uno para la masa, y otro para pintar  
la superficie antes de hornear)  
1 chorro de Oporto o vino blanco  
1 cucharadita de Sal

200gr de Carne de ternera  
200gr de Carne de cerdo  
1 Pimiento verde  
½ Pimiento rojo

compañeras no toma. Para diferenciarlas, a cada una la puse nuestra inicial con un trocito de masa, así no había duda de cual era para cada una

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Introducimos en el bol el agua, el aceite, el vino y la mantequilla troceada. Programamos velocidad 5, 40°, 1.30 minutos.



2. Añadimos el huevo y la levadura desmenuzada. Mezclamos con velocidad 6, 15 segundos.



3. Incorporamos la harina y la sal y mezclamos con velocidad 6, 15 segundos.



4. Programamos Pastry P1. Si vemos que la masa se hace como bolitas, en lugar de unirse, es por falta de humedad; por lo que añadiremos por el bocal un pelín de agua según veamos que necesita. Al terminar, hacemos una bola con la masa, pasamos a un bol amplio, tapamos y dejamos fermentar durante 40 minutos mientras preparamos el relleno.

1. Con el bol limpio, equipamos el bol con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol la carne de ternera y la de cerdo (podemos poner mezcla de ambas, o hacerlo sólo con un

tipo). Picamos con velocidad 12, 30 segundos aprox. hasta que nos quede bien picado. Sacamos del bol y reservamos. Si compramos la carne en la carnicería y pedimos que nos la piquen, no saltamos este paso.



2. Pasamos un papel de cocina al bol para limpiar los restos de carne. Equipamos con el mezclador y añadimos la cebolla y los pimientos que habremos picado previamente en cuadradios pequeños. Añadimos un par de cucharadas de aceite y programamos cocción lenta P1, 130°, 8 minutos, sin tapón.



3. Añadimos la carne picada y programamos cocción lenta P1, 130°, 12 minutos. A mitad del tiempo abrimos y damos una vuelta con la espátula para separar la carne si está apelmazada. Finalizado el programa, comprobamos como está y si ha soltado mucha agua, programamos unos minutos más. Tampoco tiene que cocinarse mucho o con el horneado posterior nos podría quedar muy seca.



4. A continuación, añadimos la lata de tomate, una cucharada o dos de azúcar, la salsa perrins o de soja, y al gusto sal, pimienta y orégano. Programamos velocidad 2, 100°, 25 minutos.



5. Cuando falten 15 minutos para terminar, ponemos los huevos en el cestillo y lo colocamos en su posición, dentro del bol. Ponemos el tapón en la posición maxi. vapor y dejamos terminar para que los huevos se cuezan al vapor.

6. Finalizado el programa, abrimos y retiramos el cestillo con los huevos. Probamos el relleno y rectificamos algún condimento si fuese necesario. De hacer falta, dejamos algún minuto más.

7. Pelamos los huevos y troceamos en cuadraditos, Mezclamos con el relleno y dejamos que se enfríe.

1. Con el relleno ya frío, precalentamos el horno a 200° y procedemos a seguir preparando la masa.

2. Sacamos la masa del bol y amasamos un poco nosotros con las manos, para que salga el aire que se ha creado con la fermentación. Dividimos la masa en dos partes iguales, estiramos una parte, sobre un papel de horno y lo colocamos en la bandeja del horno. Si queréis hacer dos empanadas pequeñas, pues dividís la masa en cuatro partes.

3. Añadimos el relleno de carne dejando un margen con los bordes (1 o 2cm aprox.) sin relleno.

4. Estiramos la otra parte de la masa y la colocamos cubriendo la empanada. Sellamos los bordes haciendo pliegues con los dedos.

5. Batimos el huevo y pintamos con él la superficie de la masa y los bordes.

6. Con un cuchillo, pinchamos y hacemos un pequeño agujero en el centro de la empanada, para que el vapor salga.

Horneamos a 180° unos 20 minutos aprox. (el tiempo dependerá del tipo de horno) vamos vigilando, y mantenemos dentro hasta que veamos que se dora.

Podemos servir templada, o fría. A mí me gusta tomarla cuando se ha enfriado por completo.